

Prevención

Contaminación Cruzada

Waco-McLennan County Public Health District
Environmental Health Division
225 West Waco Drive
Waco, Texas 76707
(254) 750-5464



¿Qué es la contaminación cruzada? La contaminación cruzada es la transferencia de sustancias nocivas de una superficie/alimento a otra superficie/alimento.

Los patógenos u otras sustancias nocivas pueden moverse fácilmente por su establecimiento. Se pueden propagar desde los alimentos o las manos sucias hasta las áreas de preparación, equipos, utensilios u otros alimentos.



Métodos de Transferencia y Prevención

Obrero a Alimento		<ul style="list-style-type: none">• No se permite el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer.• Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos entre tareas Ej: usar un telefono celular, comer, beber, fumar, usar el baño, manipular basura o dinero, limpiar, etc.
Trabajador a Trabajador		<ul style="list-style-type: none">• Minimizar el contacto trabajador a trabajador<ul style="list-style-type: none">• ej: saludar, chócala, etc.• Evite tocar su cuerpo u otros trabajadores de la comida
Trabajador a Superficie		<ul style="list-style-type: none">• Los articulos personales no debenn almacenarse en las superficies de preparacion de alimentos.<ul style="list-style-type: none">• Ej: celulares, monederos, bebidas, etc.• No se deben usar toallas de limpieza sucias para limpiar las superficies de preparación de alimentos.• Las manos sucias no deben tocar las superficies en contacto con los alimentos
Superficie a Comida		<ul style="list-style-type: none">• No utilice utensilios contaminados para preparar o servir alimentos• Use utensilios distintos para diferentes tipos de alimentos• Use utensilios distintos para alimentos crudos y alimentos
Comida a Comida		<ul style="list-style-type: none">• Evite que los alimentos crudos o sin cocer toquen o goteen sobre alimentos cocidos o listos para comer• Los alimentos deben estar debidamente separados en las areas de preparacion y almacenamiento
Medio Ambiente a Comida		<ul style="list-style-type: none">• Los alimentos y utensilios deben almacenarse en un lugar limpio y seco• Los alimentos y los utensilios deben protegerse adecuadamente del polvo, las plagas, los clients y los productios quimicos• No almacene alimentos en armarios, vestuarios, baños, cuartos de basura, salas de maquinas, debajo de alcantarillas sin proteccion, lineas de agua o escaleras